

『在宅医療』

在宅医療をお考えの方、ご質問がある方は、
お気軽に薬局スタッフにご相談ください！

発行元：株式会社トラストファーマシー
住所：東京都豊島区南池袋2-6-10
プリモプラート3F
TEL：03-5958-3137
FAX：03-5958-3138
HP：<http://www.trust-ph.jp/>

●●こんな時にご相談ください！●●

薬を飲み忘れて
数が合わない！

ひとりでは通院
できないので薬を
届けて欲しい！

何種類も薬を飲んでいるので
飲み合わせが心配...

薬局が行う在宅医療 Q&A

- Q** どういったら自宅にお薬を届けてもらえますか？
- A** 医師からの指示が必要になります。
医師や薬剤師、ケアマネージャーにご相談ください。
- Q** 必要な手続きにはどのようなものがありますか？
- A** 患者様へ手続き内容の十分な説明を行い、契約または同意のうえ、在宅医療を実施させていただきます。
- Q** 料金はどのくらいですか？
- A** お薬代のほかに、1回の料金はお持ちの保険により以下のようにご負担いただきます。

| 保険の種類 | 自宅 | 施設 |
|-------------------------|------------------|--------------|
| 居宅療養管理指導 (介護保険利用の場合) | 503円 | 352円 |
| 訪問薬剤管理指導 (医療保険利用の場合) | 650円 * (1割) | 300円 (1割) |
| | 1,950円 * (3割) | 900円 (3割) |

*保険負担割合により変更。

※医療用麻薬のお届けは上記に100円加算が必要です。

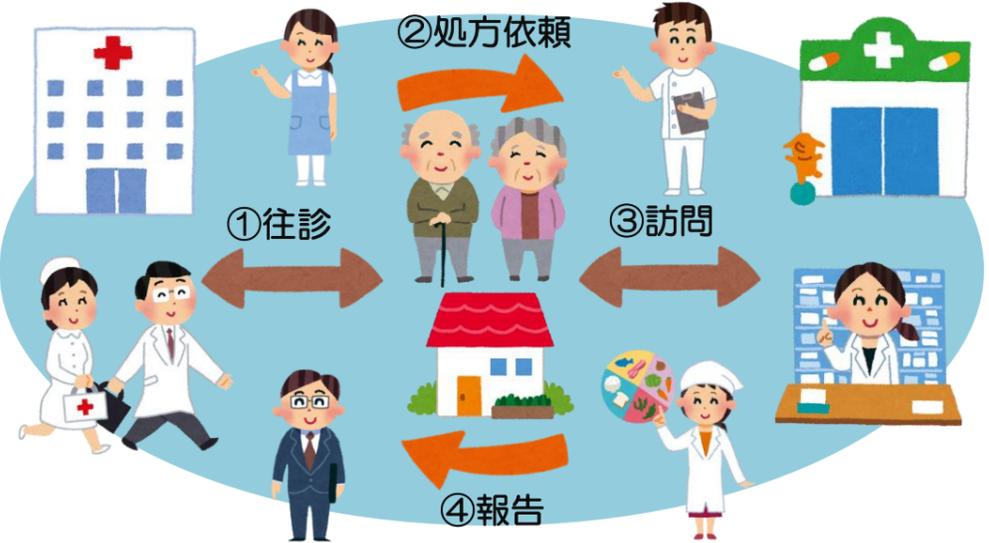
在宅医療とは・・・？

在宅医療とは、入院医療、外来医療についての**第3の医療**と言われています。身体機能の低下や何らかの要因で通院が困難な患者様が**ご自宅に居ながらも医療を受けることができる**システムです。1つの職種で努力するのではなく、**チーム医療として医療と介護サービスを総合的に提供するもの**です。



薬局が行う在宅医療～患者様がお薬を受け取るまで～

薬局が行う在宅医療はご自宅で療養されている方、ひとりでは薬局に来るのが難しい方へ**ご自宅にお薬をお届けすること**です。医師との連携で患者様とご家族の療養生活をサポート致します。



- ①患者様、ケアマネージャーから依頼を受けた医師が訪問診療します。
- ②薬剤師が医師からの処方せんの依頼を受け、調剤します。
- ③患者様のご自宅にお薬をお届けし、お薬の正しい安全な使い方のご説明、服用状況の確認、飲み合わせや副作用のチェックなどをします。
- ④薬剤師が医師・ケアマネージャーに患者様の様子やお薬の服用状況などを報告・連絡・相談します。

在宅医療の実際

当社でも医師と連携し、薬剤師の在宅訪問で地域医療に取り組んでいます。
(たから薬局 浅草店)



通常の薬を飲みやすく
まとめます。(一包化)



薬剤師が一包化をしています。施設にお届けし、ケースにお薬をセットします。



医師の往診に薬剤師が同行し、患者様のご自宅に伺います。



患者様の残薬の確認をして、飲み忘れなどがなければチェックします。



医師と薬剤師が処方方を相談し、患者様にあったお薬を検討します。



患者様に薬剤師がお薬の説明をしっかりと丁寧に行います。

今月のレシピ

なめらか炒り豆腐



1人分の栄養成分

エネルギー 158 kcal

たんぱく質 11.4g

脂質 6.5g

塩分 1.9g



3人分 20分

| 材料 | 分量 | 目安量 |
|--------|------|------|
| 鶏ひき肉 | 80g | |
| 絹ごし豆腐 | 1/2丁 | 150g |
| ねぎ | 15g | |
| 人参 | 1/4本 | |
| 椎茸 | 3枚 | |
| 卵 | 1個 | |
| 砂糖 | 大さじ1 | |
| 醤油 | 大さじ2 | |
| 酒 | 大さじ2 | |
| 塩 | 少々 | |
| ごま油 | 適量 | |
| 水溶き片栗粉 | 適量 | |



調理・監修 学校法人ミズモト学園
東海調理製菓専門学校
静岡県浜松市中区板屋町101-11
<http://www.tokai-chori.ac.jp/>

【作り方】

- ① 青ねぎ、人参、生椎茸はみじん切りにしておく。
- ② 鍋にごま油を入れ、ひき肉と①の材料を炒める。
- ③ 豆腐をほぐしながら加えて炒め、調味料を加える。
- ④ 卵を割りほぐして加え、火が通ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。



＜料理のポイント！＞

使用する食材はパサ付きがなく、やわらかくなり、繊維が残りにくいものを使います。刻む野菜は食べる人の状態に合わせて大きさを調整してください。嚥下力が弱く、飲み込み力が弱い人は、なるべく細かく切り、柔らかく煮込みます。水分が少なくなるとぱさつき、飲み込みづらいので水分を飛ばしすぎないように弱火でゆっくり加熱するのがポイント。水分がなくなったら水を加えてしっとりさせます。嚥下力、飲み込み力が十分にある方には、機能が衰えないようにある程度かたさを残し、機能が衰えないようにすることも大切です。

＜担当の先生より＞

軟食とは固い食べ物が食べられない、脂っこいものが胃にもたれるというお年寄りに向いている食事です。よく煮込んで柔らかく仕上げたり、小さなスプーンで食べられる大きさにカットします。煮込んでもやわらかくならないもの（ごぼうなどの繊維が多い野菜、こんにゃくやかまぼこなどのくにくにやした感じのもの、分厚い肉など）は煮込むだけでなく、刻んだりペーストにするなどの工夫が必要です。“嚥下機能”が弱くなったお年寄りには、食べ物小さく刻んで食べやすくする“きざみ食”がお勧め。唾液の少ないお年寄りにとって、細かい食べ物は、粒が口全体に広がってしまい、飲み込むときにまとめることが出来ず、むせやすくなります。刻んだ後に、ある程度とろみでまとめるようにすると、飲み込みやすくなります。

学校法人ミズモト学園 東海調理製菓専門学校
東海調理製菓専門学校
目指すは一流のプロフェッショナル



今月のコラム～薬剤師より～

新しい年を迎えました。今年も宜しく願い申し上げます。

さて、在宅医療においては医師、看護師の方が活躍されていますが、薬局、薬剤師も密接に関わることが多いです。在宅医療は薬物治療が中心となります。

例えば、「薬を飲み忘れてしまう」「薬の管理ができない」「薬が飲みにくくなってきた」「薬局に行くのが大変」などお困りの方に薬の専門家としてサポートしていきます。

今年は未年、“銘銘”お困りの方、お気軽にご相談ください。

晴見町薬局 薬剤師 上田 重雄

今月のコラム～医療事務より～

寒い日が続いていますね。

寒いとついつい背中を丸め、ポケットに手を入れたくなりますが…つまずいてしまった時などポケットから手を出せず、顔をすったり、ぶついたりしてケガにつながるおそれがあります。

寒い時は手袋を使用し、ポケットから手を出して歩くように心掛けましょう。

今年1年、ケガもなく健やかな年でありますように！！

晴見町薬局 医療事務 位田 佳栄子

当薬局では薬剤師・管理栄養士が飲み合わせ・食べ合わせのアドバイスをさせていただきます。処方箋がなくてもお気軽にご相談ください！

トラストファーマシーベストセクション

身体の中から綺麗になって健康に！



ごはんに入れて炊くだけ。食物繊維やミネラルがたっぷりの雑穀です。

二十一穀米
¥490 (税込)



ヤクルトのオリゴ糖、食物繊維を配合。毎日飲んで野菜不足を解消！

青汁のめぐり
¥1,940 (税込)



カルシウム不足の方に。レモン味で飲みやすい顆粒サプリメントです！

ドクター・UNICAL
¥3,890 (税込)



体力不足、美容を気にされている方へ。還元型になり、さらに吸収率がUP！

還元型CoQ10 60粒
¥4,100 (税込)



18種類の茶葉を使用したオリジナル。ノンカフェインなので妊娠されている女性、お子様にも安心です。

黒豆健康茶 30包
¥1,730 (税込)

※販売の取り扱いのない店舗もございます。ご興味のある方はスタッフまでご相談ください。

薬局名

発行元：株式会社 トラストファーマシー
住所：東京都豊島区南池袋2-6-10 3F
TEL: 03-5958-3137 FAX: 03-5958-3138
HP: <http://www.trust-ph.jp/>
人と人のつながりからより良い価値を創造する